

Artemisia vulgaris L. var. parviflora

Identifiants : 3284/artvula

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Artemisia ;

- **Synonymes :** Artemisia selengensis var. selengensis, Many ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Mugwort, Artemisia shoot, Slender artemisia, Arbaaka, Chinese moxa, Darmong maria, Davanamu, Dayona, Dhordavana, Divji pelin, Fellon-herb, Felon herb, Koadchula, Laibakngou, Machipatri, Me-di-dok, Metlika, Mulssuk, Nagadamani, Nagdona, Nagodoyana, Navadni pelin, Ngaai, Ngai cuu, Pelynek cemobyl, Sagebrush, Thit-nan-gaing, Tinisas, Yomogi ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Feuilles et jeunes pousses dégustées en salades ou utilisées pour parfumer le riz, les pâtés, viandes et volailles mais aussi des gâteaux sucrés ou salés ainsi que des alcools tels que la bière (en remplacement du houblon) ; les feuilles séchées et les sommités fleuries sont infusées dans du thé.

Détails :

Feuilles - aromatisantes^{(((0(+*)))}.

Feuille (très jeunes, dont pousses : crues^{1,32μ/cuitesμ1} [ex. : comme potherbe^{(((dp*))}] et/ou aromatisantes [dont boissons (liqueurs, tisanes)μ1, desserts (beignets)μ32, plats (omelettes, quiches)¹]) et fleur (inflorescences (dont tiges/ramifications) : cuites [aromatisantes (retirer les tiges avant de servir)]¹) comestibles.

Feuilles - crues ou cuites. Aromatiques et quelque peu amères ; leur ajout à l'alimentation facilite la digestion et elles sont donc souvent utilisées en petites quantités comme aromatisant, notamment avec les aliments gras ; elles sont également utilisées pour donner de la couleur et de la saveur aux raviolis et au riz gluant (Mochi) ; les jeunes pousses sont utilisées au printemps ; au Japon, les jeunes feuilles sont utilisées comme herbe potagère ; les feuilles séchées et les sommités fleuries sont infusées dans du thé ; elles ont également été utilisées comme aromatisant dans la bière, mais sont tombées en désuétude une fois que le houblon est devenu à la mode^{(((S(+))}.(1*)

Il est utilisé comme assaisonnement pour la viande rôtie, en particulier la volaille grasse. Il est également utilisé pour parfumer les soupes. Mugwort était utilisé pour aromatiser la bière avant l'introduction du houblon. Les feuilles sont

bouillies et mangées comme potasse. Ils sont également utilisés pour donner de la saveur et de la couleur aux gâteaux de riz. Les feuilles et les sommets séchés sont utilisés pour aromatiser la bière ou trempés dans le thé. Les racines sont cuites et mangées. Les pousses tendres sans feuilles sont rassemblées au fur et à mesure qu'elles émergent et mangées comme un mets délicat

Partie testée : feuilles - saveur^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}

Original : Leaves - flavour^{{{(0(+x))}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
87.3	146	35	5.2	0	0	1.5	0



(1*)Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'absinthe et/ou l'armoise annuelle ? (qp*) Probablement, car^{{{(dp*)}} : "la plante peut être toxique à fortes doses et le contact cutané peut causer une dermatite chez certaines personnes". De plus, chez les femmes enceintes, elle peut également stimuler l'utérus à se contracter et provoquer l'avortement^{{{(5(+))}}. Toujours est-il que nous recommandons fortement de ne l'utiliser qu'en petites et même très petites quantités, et uniquement dans le but de réaliser des boissons/breuvages aromatisé(e)s ; et tout usage, par les femmes enceintes, est totalement déconseillé^{{{(dp*)}}.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;